Crème soufflée « Guanaja » et mandarine

40mn réalisation – 40mn cuisson – 4 personnes

Crème chocolat : 26cl lait + 180gr chocolat + 40cl crème fraîche
6 gros jaunes d'œuf + 130gr sucre semoule
Crème mandarine : 50cl jus mandarines + 50cl crème fleurette
100gr sucre semoule

* Préparer une ganache avec lait et chocolat. Ajouter la crème et laisser refroidir. Mélanger les œufs sans les faire mousser. Verser dessus le mélange-ganache et laisser reposer 1heure.
* Ecumer, mouler et cuire au bain-marie pendant 30mn à 160°C ou **15mn, Varoma, vitesse 1** puis garder au frais.
** Chauffer jus de mandarines et sucre. Filtrer, ajouter la crème froide et faire une chantilly.
** Sortir les pots de crème au chocolat, dessus disposer la chantilly mandarine. Saupoudrer de cacao avec une saupoudreuse et déborder de manière à déposer un trait net de cacao = ligne verticale à droite de l'assiette.

Brioche TM21 d'Eric Léautey

3mn30 réalisation – 1h pousse – 20mn cuisson – 4 personnes

200gr de beurre + 250gr de farine + 3 œufs + 10gr levure de boulanger
2CS de lait tiède + 30gr de sucre + ½ CC de sel + 1 sucre vanillé

* Si pas FLEXIPAN, beurrer le moule, avec un pinceau, de bas en haut + frigo, puis de bas en haut (profiter du préchauffage).
* Dans le bol introduire lait et levure émiettée. Régler **1½mn à 40°C, vitesse 5**. Pendant ce temps, mélanger au fouet dans saladier, farine, sel et sucre.
* A l'arrêt de la minuterie, verser le mélange farine-sel-sucre. Puis en mixant, ajouter un œuf, **les deux autres œufs à 15sec. d'intervalles 1mn Epi**. Verser le beurre et mixer **1mn Epi.**
* Vérifier que la pâte forme une boule, sinon mixer encore quelques secondes. La laisser lever ½ heure dans le bol.
* Ensuite, retravailler la pâte, la fariner légèrement, **la diviser en 5** boules et la mettre dans le moule beurré. Couvrir d'un linge humide et laisser lever encore ½ heure dans le micro-ondes.
* Préchauffer le four Th. 220°C position brioche pendant ces 30mn de pousse. Cuire **10mn Th. 220°C + 10mn à Th. 200°C (brioche)**.

created by free version of DocuFreezer